

АНТИБИОТИКИ – ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА?



Большинство людей знакомы с антибиотиками как лекарственными средствами – сейчас, пожалуй, и не найти



взрослого человека не принимавшего антибиотики ни разу за свою жизнь. Также в животноводстве, но есть и разница. Человек принимает антибиотики, когда болеет инфекционными заболеваниями (в идеале по рекомендации врача). Животное тоже, но уже по рекомендации ветеринара.

Отдельной проблемой является не всегда обоснованное применение антибиотиков у животных. Так их могут добавлять в корм для профилактики заболеваний или в связи с тем, что на фоне некоторых антибиотиков животные быстрее набирают вес.

В случае несоблюдения регламента по применению антибиотиков их можно обнаружить в мясе, молоке животных, куриных яйцах и пр. (по статистике их обнаруживают в 15-20 % всей продукции животного происхождения).

Основной проблемой неконтролируемого применения антибиотиков в сельском хозяйстве является выработка устойчивой микрофлоры. Так происходит всегда, когда какой-либо антибиотик продолжительное время используют на практике. При этом, чем шире круг применения, тем быстрее появятся устойчивые штаммы. В связи с тем, что группы применяемых антибиотиков при лечении заболеваний у людей и в сельском хозяйстве одинаковы, остаточные количества антибиотиков в



пищевых продуктах способствуют появлению устойчивых штаммов и у людей. Это приводит к тому, что у людей употребляющих такие продукты развивается иммунитет к приему антибиотиков, и для получения ожидаемого эффекта при лечении требуются все более сильные препараты, устойчивость к которым передается по наследству их детям. На сегодняшний день в нашей стране, большинство возбудителей наиболее распространенных инфекций устойчивы к таким препаратам как: бисептол, гентамицин и препаратам группы тетрациклинов. Неоднозначна ситуация с пенициллином, ампициллином и амоксициллином, чувствительность к этим препаратам сохраняет только один



микроорганизм - пневмококк.

Кроме того, при превышении допустимых уровней содержания антибиотиков в пищевых продуктах, антибиотики могут проявлять токсические и аллергические свойства. Так, наиболее сильными аллергенами из применяемых в животноводстве антибиотиков являются пенициллин и тилозин. Аллергический эффект проявляется даже в случае крайне низкого



содержания антибиотиков в пищевых продуктах. Это способствует развитию аллергических заболеваний. За последние 40 лет в России в десятки раз возросло количество людей с аллергическими заболеваниями и астмой, особенно среди детей.

Вред антибиотиков для желудочно-кишечного тракта очевиден: о дисбактериозе после антибиотиков или нарушении микрофлоры в кишечнике, можно не говорить, об этом знают все.

В основных пищевых продуктах установлен нормативы для следующих антибиотиков: левомецетин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, пенициллин,

гризин, бацитрацин. Содержание их в пищевой продукции допускается в пределах, определенных соответствующими документами, и превышение этого уровня запрещено.

Однако спектр применяемых препаратов в пищевой промышленности сейчас насчитывает несколько десятков видов антибиотиков и содержание многих из них в пищевых продуктах не нормируется.

На сегодняшний день не существует эффективных мер контроля пищевых продуктов за содержанием всех используемых антибиотиков. Это означает, что ответственность за соблюдением соответствующих правил по применению антибиотиков в сельском хозяйстве полностью лежит на производителе.

Однако, в связи с неразвитой (низкой) культурой производства многие производители ради повышения рентабельности производства не соблюдают эти правила. Т.к. по меньшей мере, это требует: наличия персонала, обладающего специальными знаниями и навыками; соблюдения необходимых гигиенических условий на производстве, исключающих необходимость профилактики заболеваний при помощи антибиотиков; уничтожения пищевой продукции, содержащей антибиотики и др.





Часто можно услышать о том, что антибиотики, содержащиеся в мясе, молоке и яйцах, разрушаются при тепловой обработке и, таким образом, не могут оказывать никакого влияния на здоровье тех, кто эти продукты употребляет.

Однако, есть данные, как вываривается антибиотик тетрациклин из куриной тушки. После тридцатиминутной варки он

сохраняется в мышцах бройлера в виде следов, а еще через 30 минут полностью переходит в бульон.

А как насчет молока и яиц? Никто не кипятит молоко в течении 30 минут и не варит яйца так долго. Не говоря уже о том, что про другие антибиотики подобных данных не найдено. И как насчет жареного мяса, шашлыков и так далее?

Таким образом, антибиотики частично разрушаются при тепловой обработке. Но часть антибиотиков сохраняется и попадает в человеческий организм.

Как же свести вред антибиотиков в продуктах питания к минимуму? Первое что можно сделать, это уменьшить пассивный прием антибиотиков. Для этого нужно самым тщательным образом выбирать продукты.

Единственным возможным выходом из сложившейся ситуации является покупка продукции животного происхождения (мясо, молочные продукты, яйца) у проверенных надежных производителей, которые по своему технологическому циклу не применяют антибиотики в промышленных масштабах. К таким производителям относятся небольшие фермерские хозяйства со свободным выпасом животных и натуральными кормами.



Всегда интересуйтесь документами на мясо или молоко, именно из них вы узнаете, кто производитель мяса и, скорее всего, сможете навести справки и выяснить, использует данное предприятие в своей работе антибиотики или нет.



Если вы приобретаете мясо в упаковке, то всегда читайте то, что написано на этикетках. Очень часто производители указывают на продукте «Свободный выгул», что означает, что животные, которые стали источником продуктов выпасались на открытых пастбищах и не пичкались антибиотиками для быстрого роста. Если же на

упаковке стоит знак «Органический продукт», то будьте уверены, что вы находитесь в полной безопасности и продукт абсолютно чист. Благо, сейчас во всех крупных городах появляются супермаркеты, предлагающие к продаже органические продукты, которые выращиваются в чистых помещениях и в чистых районах без применения запрещенных лекарственных препаратов.

Обязательно нужно смотреть срок годности, и не только для того чтобы выбрать свежий продукт. Те продукты, у которых минимальный срок годности, изготовлены с минимумом антибиотиков и других вредных добавок.

Не забывайте использовать информацию, которая появляется в сети Интернет, именно там вы сможете найти специализированные сайты, на которых службы надзора выкладывают информацию о продуктах, протестированных и рекомендованных к употреблению в пищу, либо нет.



© Fotolia/Dudarev Mikhail